Francais

Mode d'emploi

Thermomètre/Minuteur élec. de cuisine 13211

Contenu :
1x station
1x câble avec sonde
1x mode d'emploi

Ce dont vous aurez besoin pour commencer :
1 x pile AAA

ATTENTION :
La pointe de la sonde ne doit pas être soumise à une température supérieure à 180 °C et le câble à une température supérieure à 250 °C. Aussi, la sonde ne doit pas être positionnée librement dans le four mais doit être enfoncée dans l'objet à mesurer.

Avertissements :
ATTENTION : Le dispositif de lecture ne doit pas être utilisé dans le four !

Lorsque la sonde se trouve dans le plat à cuir/le four, le dispositif de lecture est à fixer/placer à l'extérieur !
- Non adapté aux fours à micro-ondes.
- Saisir la sonde uniquement avec des gants résistant aux températures élevées.
- Ne pas exposer la sonde à une flamme directe.
- Le câble et la sonde ne doivent jamais être en contact direct avec les éléments chauffants du four.
- Nettoyer la sonde avant qu'elle n'entre en contact avec des aliments.
- La sonde ne passe pas au lave-vaisselle.

Mise en service
Ôtez le film protecteur de l'écran. Insérez une pile AAA. Sélectionnez l'unité d'affichage (Fahrenheit/°F ou Celsius/°C) à l'aide de l'interrupteur situé au dos du dispositif de lecture. En utilisant l'interrupteur, vous pouvez désormais choisir entre la mise hors circuit de l'appareil (0) et deux modes de fonctionnement : le symbole du fil se rapporte au mode Thermomètre/Cuisson, celui de l'horloge au mode Minuteur.

Le mode Cuisson
Vous avez le choix entre une série de plats/de températures prédéfinis représentés sur le côté du boîtier. Pour effectuer votre sélection, appuyez sur [MEM] puis sur [q] ou [p]. Confirmez votre choix en réappuyant sur [MEM].

Réglage manuel de la température
Vous avez la possibilité de vous écarter d'une température présélectionnée et de définir vous-même une température de cuisson. À cet effet, utilisez les boutons [p] ou [q] APRÈS avoir confirmé la température présélectionnée avec [MEM].
La température de cuisson une fois choisie, enfoncez la sonde sur au moins 5 cm dans le plat. Évitez tout contact direct avec les os ou le cartilage.
Sortez le câble, fermez le four et attachez/posez le dispositif de lecture À L'EXTÉRIEUR.
Une fois que le plat a atteint la température (pré-)réglée, un signal acoustique retentit. Il est alors conseillé de détacher la sonde du dispositif de lecture. Ôtez la sonde du plat (gant résistant aux températures élevées).

Mode Minuteur
Indication : Vous pouvez également utiliser le mode Minuteur alors que le mode Cuisson est activé.

Utilisez le minuteur de la façon suivante :
- Au dos du dispositif de lecture, faites glisser l'interrupteur des modes sur la position du milieu.
- Déterminez la durée souhaitée en appuyant sur [HR] pour les heures et [MIN] pour les minutes.
- Démarrez le minuteur en appuyant sur [S/S] ; utilisez le même bouton pour l'interrompre.
- Lorsque le temps s'écoule, les deux points clignotent ; lorsqu'il est arrêté, les deux points sont immobiles.
- Si le minuteur ne défile pas, vous pouvez supprimer la durée en appuyant simultanément sur [HR] et [MIN].
- La durée définie une fois écoulée, un signal acoustique retentit. Appuyez sur [S/S] pour l'interrompre.

Vous pouvez également laisser défiler le minuteur tout en passant au mode CUISSON.

Pour obtenir des données et des spécifications techniques, veuillez vous rendre sur le site www.KOCH-Thermometer.eu et saisir le code « 13211 » dans votre recherche.

English

User Instructions

Electric Kitchen Thermometer/Timer 13211

Contents:

1x station
1x lead with penetration probe
1x user instructions

What you need to use the instrument:

1 x AAA battery

CAUTION:

The probe tip and the cable should not be exposed to temperatures greater than 180C and 250C respectively. This means that the probe must be inserted fully into the measuring object and not simply placed in the furnace.

Safety information:

CAUTION: The reader is not suitable for use inside ovens!

The reader always stays outside the oven while the probe is inserted into the food / placed in the oven!

- Not microwave safe
- Only touch the probe when wearing heat-resistant gloves
- Keep the probe away from naked flames
- Make sure the lead and probe do not have direct contact with the oven heating elements
- Always clean the probe before contact with food
- The probe is not dishwasher safe

Switching on the instrument

Remove the protective film from the display. Insert an AAA battery. Use the sliding switch on the rear of the reader to display readings in either Fahrenheit (°F) or Celsius (°C). A sliding switch on the rear allows you to switch off (0) the instrument and to select one of two modes. The capillary tube symbol and the clock symbol indicate THERMOMETER/ COOKING mode and TIMER mode respectively.

COOKING mode

A range of predefined food/temperature settings printed on the side of the housing can be selected. Press [MEM] and then [p] or [q] to select between the various settings. Press [MEM] again to confirm your selection.

Setting the temperature manually

It is always possible to set an individual cooking temperature that deviates from a preselected temperature by pressing [p] or [q] AFTER confirming a preselected temperature via [MEM].

After selecting the cooking temperature, insert the measuring probe at least 5 cm into the food. Avoid direct contact with bones, fat or gristle. Run the lead to the outside, close the oven door and sit the reader on a worktop or attach it to an appliance OUTSIDE the oven.
An audible alarm will sound when the food reaches the (pre)selected temperature. Disconnect the probe from the reader and remove the probe from the food (always wear heat-resistant gloves).

TIMER mode

Note: The TIMER mode can also be used when the COOKING mode is active.

Proceed as follows:

- Slide the mode switch at the rear of the reader to the central position
- Set the desired time by pressing [HR] to set the hours and [MIN] to set the minutes
- Press [S/S] to start and stop the timer
- When the timer is running, the colon between the digits will blink. The colon does not blink when the timer is inactive.
- If the timer is not running, press [HR] and [MIN] simultaneously to delete the timer.
- An audible alarm will sound when the set time is reached. Press [S/S] to stop the alarm.

It is also possible to change to COOOKING mode when the timer is running.

Please refer to our website for technical data and specifications www.KOCH-Thermometer.eu and enter: “13211” under search.

English

Deutsch

Gebrauchsanweisung
El. Küchenthermometer/Timer 13211

Lieferumfang:
1x Station
1x Kabel mit Einstichsensor
1x Gebrauchsanweisung

Was Sie benötigen bevor Sie loslegen:
1 x Batterie AAA

ACHTUNG
Der Fühlerspitze darf keiner höheren Temperatur als 180C, das Kabel keiner höheren Temperatur als 250C ausgesetzt werden. Das bedeutet, dass der Messfühler im Messobjekt stecken muss. Er darf nicht offen im Ofen liegen.

Warnhinweise:
ACHTUNG: Die Ableseeinheit ist nicht zur Verwendung im Ofen geeignet! Während sich der Fühler im Gargut/Ofen befindet ist die Ableseeinheit außen anzubringen/aufzustellen!

- Nicht für die Mikrowelle geeignet
- Messfühler nur mit hitzebeständigen Handschuhen anfassen
- Messfühler keiner direkten Flamme aussetzen
- Kabel und Messfühler nicht in direkten Kontakt mit den Heizelementen des Ofens bringen.
- Reinigen Sie den Messfühler vor Berührung mit Lebensmitteln
- Der Messfühler ist nicht spülmaschinengeeignet

Inbetriebnahme
Entfernen Sie die Schutzfolie vor dem Display. Setzen Sie eine AAA Batterie ein. Wählen Sie auf der Rückseite der Ableseeinheit durch Betätigung des Schiebeschalters, ob Sie Anzeige in Fahrenheit (°F) oder Celsius (°C) wünschen. Nun können Sie auf der Rückseite mittels Schiebeschalter neben der Abschaltung (0) des Gerätes zwischen zwei Betriebsmodi wählen. Die Kapillare verweist auf den Thermometer/Koch Modus, während die Uhr auf den Timermdus verweist.

Der Koch-Modus
Ihnen stehen eine Reihe vordefinierter Speisen/Temperaturen zur Auswahl, die auch auf der Seite des Gehäuses aufgedruckt sind. Zwischen diesen können Sie durch Druck auf [MEM] und anschliessenenden Druck auf [q] oder [p] wählen. Ihre Wahl bestätigen Sie durch erneuten Druck auf [MEM].

Temperatur manuell einstellen
Sie können jederzeit von einer beliebigen vorgewählten Temperatur abweichen und eine eigene Gartemperatur bestimmen, indem Sie die [p] oder [q] drücken, NACHDEM Sie eine vorgewählte Temperatur mit [MEM] bestätigten.

Nachdem Sie die Gartemperatur gewählt haben, stechen Sie den Messfühler mind. 5 cm in das Gargut. Vermeiden Sie direkten Kontakt zu Knochen oder Knorpel.
Verlegen Sie das Kabel nun nach außen, schließen Sie den Ofen und befestigen/stellen Sie die Ableseeinheit AUSSERHALB.
Wenn das Gargut die (vor-) eingestellte Temperatur erreicht hat ertönt ein akkustisches Signal. Trennen Sie nun am besten den Messfühler von der Ableseeinheit und entnehmen Sie den Messfühler dem Gargut (hitzbeständiger Handschuh).

Timer-Modus
Hinweis: Sie können den Timer-Modus auch nutzen, während der KOCH-Modus aktiv ist.
Zur Nutzung verfahren Sie wie folgt:
- Schieben Sie den Modus Schalter auf der Rückseite der Ableseeinheit in Mittelposition
- Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Druck auf [HR] für Stunden und [MIN] für Minuten ein
- Starten Sie den Timer mit [S/S], stoppen Sie den Timer mit der gleichen Taste
- Den laufenden Timer erkennen Sie am blinkenden Doppelpunkt, den stehenden Timer am immer sichtbaren Doppelpunkt
- Sofern der Timer nich läuft, können Sie die Zeit durch gleichzeitigen Druck von [HR] und [MIN] löschen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akkustisches Signal, das Sie mit [S/S] stoppen können.

Sie können den Timer auch laufen lassen und in den KOCH-Modus wechseln.

Technische Daten und Spezifikationen entnehmen Sie bitte der Webseite www.KOCH-Thermometer.eu unter dem Stichwort: “13211” in der Suche.

Italiano

Istruzioni d'uso
Termometro elettronico da cucina/Timer
13211

La dotazione comprende:

1x stazione
1x cavo con sensore da inserimento
1x istruzioni d'uso

Cosa occorre per iniziare:

1 x batteria AAA

Avvertenze

ATTENZIONE: l'unità di lettura non è adatta all'impiego nel forno! Durante la permanenza del sensore nel forno/ all'interno del cibo da cuocere, l'unità di lettura deve essere applicata/posizionata all'esterno!

-La punta del sensore non deve essere esposta a temperature superiori a 180 °C, il cavo non deve essere esposto a temperature superiori a 250 °C. Ciò significa che il sensore deve essere inserito nell'oggetto da misurare. Non deve rimanere aperto nel forno.

- Non idoneo per il microonde
- Afferrare il sensore di misura solo con guanti resistenti al calore
- Non esporre il sensore di misura alla fiamma diretta
- Non mettere il cavo e il sensore di misura direttamente in contatto con gli elementi riscaldanti del forno
- Pulire il sensore di misura prima che entri in contatto con gli alimenti
- Il sensore di misura non è adatto alla lavastoviglie

Messa in servizio

Rimuovere la pellicola protettiva davanti al display. Inserire una batteria AAA. Sul retro dell'unità di lettura, tramite il cursore è possibile impostare la visualizzazione desiderata, scegliendo tra gradi Fahrenheit (°F) o Celsius (°C). A questo punto, mediante il cursore sul retro accanto al tasto di spegnimento (0) dell'apparecchio, si può scegliere tra due modalità di esercizio. Il capillare si riferisce al termometro/alla modalità Cottura, mentre l'orologio alla modalità Timer.

La modalità Cottura

È disponibile un'ampia scelta di cibi/temperature predefiniti, stampati anche sul lato dell'alloggiamento. Per operare una selezione, premere [MEM] e poi [p] o [q]. Confermare la propria scelta premendo nuovamente [MEM].

Impostazione manuale della temperatura

È possibile discostarsi in qualsiasi momento da una temperatura preselezionata e definire una temperatura specifica per il cibo da cuocere, premendo [p] o [q] DOPO aver confermato con [MEM] la temperatura preselezionata.
Una volta scelta la temperatura, inserire il sensore di misura nel cibo da cuocere per almeno 5 cm. Evitare il contatto diretto con ossa o cartilagini molli.
Svolgere il cavo all'esterno, collegare il forno e fissare/posizionare l'unità di lettura ALL'ESTERNO.
Quando l'alimento da cuocere ha raggiunto la temperatura (pre-)impostata viene emesso un segnale acustico. A questo punto la cosa migliore da fare è scollegare l'unità di lettura dal sensore di misura e rimuovere quest'ultimo dal cibo da cuocere (con guanti resistenti al calore).

Modalità Timer

Avvertenza: è possibile avvalersi della modalità Timer anche mentre è attiva la modalità COTTURA.
Per l'utilizzo procedere come segue:

- Portare l'interruttore di modalità sul retro dell'unità di lettura nella posizione centrale
- Impostare il tempo desiderato premendo [HR] per le ore e [MIN] per i minuti
- Avviare il timer con [S/S] e arrestarlo con lo stesso tasto
- Quando il timer è in funzione il simbolo dei due punti lampeggia, quando il timer è fermo il simbolo dei due punti rimane visibile, ma fisso
- Se il timer non è in funzione, è possibile cancellare il tempo premendo contemporaneamente [HR] e [MIN]
- Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico; premere [S/S] per arrestarlo

È anche possibile mantenere in funzione il timer e passare alla modalità COTTURA.

Per i dati tecnici e le specifiche consultare il sito web www.KOCH-Thermometer.eu ed effettuare una ricerca per: "13211".

Italiano